Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 13 marca 1926 roku. № 11

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Dnia 6 b. m. zmarł zasłużony obywatel, znany ze swej działalności na polu społecznem ś. p. **Władysław Strakacz.** Zmarły do ostatniej chwili, chociaż już był 77-letnim starcem, nie przestawał interesować się sprawami, które wypełniły jego życie.

Ś. p. **Władysław Strakacz** był ojcem członka Zarządu Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego i wiceprezesa Związku Właścicieli Browarów p. Władysława Strakacza, z którym łączymy się w głębokim żalu i smutku.

Prof. DE MOOR.

Wpływ azotu na trwałość piwa.[1])

(Ciąg dalszy.)

Mamy więc do czynienia w brzeczce z jednej strony z azotem całkowicie dyfundującym i chemicznie przystosowanym do przefermentowania za pomocą drożdży, pomimo, iż nie daje się ilościowo określić, z drugiej strony mamy azot, dający się ilościowo określić, lecz nieprzyswajalny, ponieważ niezdolny do dyfuzji: możliwem jest, iż są jeszcze inne ciała azotowe, które nie zostają wydzielone przez drożdże, ponieważ ich skład chemiczny im nie odpowiada.

Widzimy więc, że ilościowe określenie za pomocą formolu daje nam tylko pewne wskazówki. Dotychczas niema ścisłej metody, pozwalającej na ilościowe określenie przyswajalnych związków azotowych.

Dlatego zwrócono się do metody biologicznej i w drożdżach szukano odpowiedniej pomocy dla zróżnicowania ciał azotowych. Zwracamy uwagę na drożdże, używane do dokonania tej analizy i na sposób posiewu. Przedewszystkiem należy posiadać czynne, czyste i żywotne drożdże, ponieważ martwe komórki, które mogłyby znaleźć się w środowisku nietylko nie są zdolne do wchłaniania azotu, ale jeszcze, dyfundując poprzez otoczkę, oddają środowisku swój azot. Przyswajalny azot, tak trudny do ilościowego określenia, odgrywa bardzo poważną rolę w konserwowaniu biologicznem piwa. Zawdzięczając doświadczeniom Windisch'a i Van Laera wiemy, że brzeczka zawiera wielką ilość moderatorów, wpływających na złagodzenie wahań odczynu, zachodzących podczas zakwaszania zalewu lub brzeczki. W brzeczce, której P_H waha się pomiędzy 5 a 6, jak stwierdził Windisch, amino - kwasy odgrywają dużą rolę, jako moderatory sprzeciwiając się wzrostowi kwasowości podczas fermentacji, co w rezultacie daje nam piwo o niedostatecznem P_H.

Azot, z tego punktu widzenia nie jest, jak słusznie zauważył Fernbach, istotnym czynnikiem trwałości piwa; działanie jego jest poboczne i może być poprawione przez działanie wolnej kwasoty.

Dlatego piwo ubogie w azot przyswajalny, odznaczające się niedostatecznym stężeniem ionów wodorowych może być mniej odporne na infekcję, niż piwo bogate w azot, ale jednocześnie o wyższem stężeniu ionów wodorowych. Nie zapominajmy jednak, że przy danej kwasowości powinniśmy zwracać uwagę nietylko na azot przyswajalny, niewchłonięty, ale i na związki azotowe uproszczone, ponieważ drobnoustroje i niektóre rodzaje drożdży są mniej wybredne w wyborze pożywienia azotowego.

Surowce. Zobaczmy teraz, jak można wpływać na zmianę rozkładu ciał azotowych podczas fabrykacji. Zawartość ciał azotowych w jęczmieniu rzadko bywa niższa od 8%; jęczmienie, zawierające więcej niż 12%, naogół są unikane. Według Osborna ciała azotowe można podzielić na 4 klasy: leukozyna, edestyna, hordeina i nierozpuszczalne proteidy. W wypadku, kiedy używany jest jęczmień zbyt bogaty w ciała azotowe, możemy zastosować cukry i ciała ubogie w azot lub surowe ziarno. Wyatt i Schlichting (Annales de la Brasserie et de la Distilarie 13, 197, 1910) przyszli do wniosku, że ziarno surowe nie wprowadza żadnej znaczniejszej ilości proteiny rozpuszczalnej do brzeczki ani przez procesy trawienia lub działanie diastatyczne, ani przez gotowanie długotrwałe pod ciśnieniem, dochodzącem do 2-ch atmosfer.

Cała ilość rozpuszczalnej proteiny, wykazanej przez analizę ziarna niesłodowanego, całkowicie krzepnie i staje się nierozpuszczalną w kotle; stąd wynika, że azot, stanowiący pokarm drożdży, znajdujących się w brzeczce, w początku fermentacji jest zawsze w stosunku prostym do rodzaju i ilości użytego słodu. Według doświadczeń Viseza (Bulletin de l'Association des anciens Elèves de Brasserie de Louvain, janv. 1923) można otrzymać większą rozpuszczalność azotu, działając na surowe ziarno kwasem na gorąco.

Azot chmielu waha się od 12 do 19%, a część jego rozpuszczalna od 2,5 do 5,5%. Powrócimy do tego jeszcze, mówiąc o warzeniu piwa.

Moczenie. Przy moczeniu możemy powiększyć ilość krzepnących związków azotowych przez użycie twardej wody, przez dodanie kwasu siarkowego lub wody wapiennej. Używając wody wapiennej, narażamy się na możliwość wytworzenia słodu mniej

[1]) Tłomaczenie z upoważnienia red. „Le Petit Journal du Brasseur", która umieściła niniejszy art. w Nr. 1358 z dnia 22 stycznia 1926 roku.

kwaśnego, ponieważ woda wapienna przenika w uszkodzone ziarno. Zbyt długotrwałe moczenie daje nam ziarno bogatsze w rozpuszczalną proteinę.

Kiełkowanie. Podczas kiełkowania, otrzymujemy rozpuszczalność i dezagregację części ciał azotowych pod wpływem diastaz proteolitycznych, wydzielanych przez ziarno. Trzema czynnikami, które wpływają na dezagregację są: ciepłota, przewietrzanie i rodzaj ziarna.

a) Ciepłota. Ciepłota kiełkowania jest poważnym czynnikiem i według Schierninga najlepszą jest temperatura, wahająca się od 13 do 20°; ale w tym wypadku należy liczyć się z czasem trwania maksymalnej temperatury. Kiełkowanie przy wyższych temperaturach daje albuminy źle przetworzone, których szkodliwe działanie występuje w czasie klarowania się i przechowywania piwa. Kukla znalazł, że stosunek ciał azotowych rozpuszczalnych zwiększa się przy wyższej temperaturze, wówczas gdy niższa ciepłota wpływa na większą obfitość krzepnących ciał azotowych.

b) Przewietrzanie. Brak przewietrzania podczas kiełkowania wpływa na rozpuszczalność azotu i daje ciała azotowe niedostatecznie rozłożone. Musimy jednak zwrócić uwagę na fakt, że kiełkowanie jest zjawiskiem fizjologicznem, podczas którego zachodzą dwa ściśle z sobą związane procesy: 1) pobudzenie zarodka, czego następstwem jest rózwój listka i korzonków, pociągający za sobą zniszczenie części masy suchej pod wpływem pochłaniania O i wydzielania CO_2, 2) działanie enzym, które jak dowiedziono może odbywać się poza sferą zjawisk życiowych. Windisch rozróżnia „okresy biologiczne" i „okresy chemiczne" kiełkowania. Podczas tego drugiego okresu nie można całkowicie powstrzymać dopływu tlenu, ponieważ nastąpiłaby śmierć ziarna, wyrażająca się w samotrawieniu, dającem masę kleistą, gęstą, żelatynowatą, będącą wynikiem działania diastaz proteolitycznych.

Słodowanie dokonywane ostrożnie w kwasie węglowym (postępowanie to jest następstwem omawianych spostrzeżeń), może dać dobre rezultaty i według Friesa jest w możności zredukować utratę masy suchej do 1,5 — 3%.

c) Własności jęczmienia. Własności jęczmienia wpływają na ilościowy stosunek rozpuszczalnych ciał azotowych podczas kiełkowania. Jeżeli mamy jęczmień ubogi w azot, ilość rozpuszczalnego azotu może być bardzo znaczna, co nie jest w koniecznym związku z obfitością azotu w brzeczce. Inaczej sprawa się przedstawia, jeżeli mamy do czynienia z jęczmieniem bogatym w azot. W rozkładzie tego jęczmienia takie czynniki jak wilgoć, ciepłota i tlen będą odgrywały bardzo poważną rolę.

Suszenie. Suszenie i jego znaczenie jest częstokroć niedoceniane. Przy ciepłocie 40 do 50° diastazy osłabiają się, ale działanie ich trwa, a stosunek rozpuszczalnych ciał azotowych wzrasta. Powinniśmy starannie unikać właściwego suszenia ziarna w stanie wilgotnym, ponieważ w tym wypadku rozwój zarodka jeszcze postępuje gwałtownie, co wpływa na dezagregację ciał azotowych i powstawanie dużych ilości amino-kwasów, które nie zostaną już zużyte przez ziarno, ponieważ zostało ono osłabione przez wysoką ciepłotę.

(Ciąg dalszy nastąpi).

MASZYNOWA CZY RĘCZNA PRODUKCJA BUTELEK?

W New-Yorskiem czasopiśmie „The Outlook" Charles Fitzhugh, zwraca uwagę na ciekawe zjawisko ekonomiczne, jakiem jest fakt, że w sprzedaży spotyka się jednocześnie na tym samym rynku butelki, produkowane przy zastosowaniu wyłącznie maszynowej produkcji obok butelek wyrabianych „średniowiecznym ręcznym sposobem". Fakt, iż ludzkie płuca mogą konkurować ze zgęszczonem powietrzem i maszynami poruszanemi elektrycznością... wydaje się zupełnie niezrozumiałym. Istnieją maszyny, które wyrabiają do 90 butelek na minutę.

Współzawodnictwo ludzkich płuc z udoskonaloną maszyną, zdaniem autora artykułu, jest ekonomicznym paradoksem i marnotrawstwem ludzkiej pracy.

Fachowe pismo „Bottle" (Butelka) odpowiada w taki sposób na artykuł zamieszczony w New-Yorskiem czasopiśmie:

„Dla tych samych przyczyn dla których może ktoś odczuwać potrzebę obuwia wyrabianego ręcznie, a nie maszynowo, może ktoś inny potrzebować butelek takiej formy lub gatunku i w tak nieznacznej ilości, iż wyrób ich sposobem maszynowym nie opłaca się".

Dlatego wielkie huty amerykańskie o udoskonalonych maszynowych urządzeniach posiadają jednocześnie małe zakłady hutnicze, których zadaniem jest wykonywanie małych zamówień, nie nadających się do maszynowej produkcji.

Butelki wyrabiane sposobem maszynowym nie konkurują z butelkami wyrabianemi sposobem ręcznym, ponieważ pokrywają różne rodzaje zapotrzebowania. Butelki wyrabiane ręcznie w Stanach Zjednoczonych są tylko dwukrotnie droższe od butelek wyrabianych maszynowo. Należy jednak dodać, iż 95% butelek używanych w Stanach Zjednoczonych, wyrabia się sposobem maszynowym.

ROKOWANIA POLSKO-NIEMIECKIE W SPRAWIE TRAKTATU HANDLOWEGO.

Dnia 25 stycznia nastąpiła wymiana postulatów ze strony polskiej i niemieckiej w sprawie zmian obowiązujących dzisiaj taryf celnych. Sam fakt wypowiedzenia wzajemnych życzeń w tak ważnej sprawie jest poważnym krokiem naprzód w rokowaniach, które ciągną się od 15 miesięcy. Żądania niemieckie są jednak tak wygórowane, że nawet nie mogą być uważane za podstawę do rzeczowych rozważań.

W połowie zeszłego miesiąca sprawa traktatu z Niemcami była rozpatrywana na posiedzeniu Rady Centralnego Związku Polskiego Przemysłu, Górnictwa, Handlu i Finansów. Profesor Kasperski w wyczerpującym referacie ujął krytycznie żądania niemieckie, streszczając swe wywody w sposób następujący: „Uwzględnienie życzeń niemieckich byłoby wyrzeczeniem się dalszego uprzemysłowienia kraju t. j. wykorzystania normalnych zasobów, obfitej pracy i wszechstronnego rozwoju struktury gospodarczej; doprowadziłoby nas do wywozu surowców i rąk roboczych, zamiast wywozu gotowych wyrobów".

Żądania niemieckie stanowczo nie przyspieszą momentu porozumienia. W 21 stawkach wwozowych strona niemiecka żąda wwozu bezcłowego, w 12 stawkach domaga się dowozu bezcłowego. Prócz tego żądania niemieckie polegają na zredukowaniu stawek celnych do $^1/_{10}$ ich obecnej wysokości, dotyczy to około 170 stawek. Niektóre żądania posuwają się nawet do obniżenia stawek do $^1/_{100}$ ich obecnej wysokości.

„Podpisanie traktatu handlowego", zdaniem profesora Kasperskiego „na takich podstawach pozbawiłoby nas możności zawierania nowych korzystnych traktatów, gdyż przy 600 zniżkach celnych, któreby otrzymali Niemcy, nie mielibyśmy nic do zaofiarowania nowym naszym kontrahentom i, oczywiście, nie moglibyśmy nic uzyskać dla naszego wywozu".

Po wyczerpującej dyskusji, która nastąpiła po referacie profesora Kasperskiego, Rada Centralnego Związku Polskiego Przemysłu Górnictwa, Handlu i Finansów, powzięła uchwałę wystąpienia do kierowniczych rządowych czynników z memorjałem stwierdzającym:

że żądania niemieckie są absolutnie nie do przyjęcia, że traktat handlowy nie może być długoterminowy, że pożądanem jest, by delegacja przed ostateczną decyzję w sprawie stawek celnych zasięgała opinji rzeczoznawców, że pożądanem jest przeniesienie rokowań do Warszawy i t. d.

Uchwała Rady Centralnego Związku potwier-

działa słowa profesora Kasperskiego, że „życzeń niemieckich nie można uważać za platformę rozważań i układów, która ma doprowadzić do obustronnych korzyści, do istotnych warunków pokoju gospodarczego".

Dla przemysłu piwowarskiego sprawa traktatu z Niemcami i sprawa propozycji niemieckich posiada poza ogólnemi względami wspólnemi dla całego przemysłu jeszcze zupełnie specjalną wagę, zważywszy, że niemiecki przemysł piwowarski, mógłby się stać na naszym rynku bardzo niebezpiecznym konkurentem w momencie kryzysu gospodarczego, jaki obecnie przeżywamy.

POŻAR W BROWARZE P. M. RADZYMIŃSKIEGO.

Doszła do nas wiadomość o pożarze, który spowodował dość znaczne straty, w browarze p. M. Radzymińskiego. Pożar, który wybuchł o godz. 11, dnia 5 b. m. przez jakiś czas zagrażał poważnie całemu budynkowi oraz znajdującemu się w pobliżu młynowi parowemu.

Pożar udało się opanować wspólnemi wysiłkami straży ochotniczej oraz przybyłego oddziału straży warszawskiej. Wypadku z ludźmi nie było.

KURSA UPRAWY CHMIELU.

Nowopowstałe Towarzystwo Rolnicze w Krzemieńcu, zorganizowało kursy uprawy chmielu, które będą trwały od dnia 12 do dn. 14 b. m. Inicjatywę Towarzystwa Rolniczego należy powitać jako bardzo pomyślny objaw dla naszego chmielarstwa na Wołyniu, gdzie produkuje się ilościowo najwięcej chmielu, który jednak nie zawsze stanowi najlepsze świadctwo o wiedzy fachowej niektórych producentów.

OBRÓT CHMIELEM W CZECHOSŁOWACJI W ROKU 1925.

Wywóz chmielu z Czechosłowacji w roku zeszłym wyniósł 112.389 ctn., wwóz — 16.211.

Jak powyższe cyfry wskazują rok 1925 był o wiele mniej pomyślny od roku 1924, w którym ogólny wywóz równał się 175.238 ctn., a wwóz — 24.017 ctn. W porównaniu jednak z rokiem 1923 i 1922 — rok 1925 nie jest najgorszy, bo w roku 1923 wywieziono tylko 61.926 ctn., importowano 4.772, w roku 1922 eksportowano 96.036 ctn., importowano 488 ctn.

Różnica kilkudziesięciu tysięcy cetnarów pomiędzy rokiem 1925 a 1924 tłomaczy się mniejszym urodzajem 1925 r. Nie należy zapominać, iż rok 1924 był wyjątkowo pomyślny. We wszelkim razie zacytowane cyfry świadczą o powrocie produkcji chmielowej w Czechosłowacji do norm przedwojennych.

PIWOWARSTWO W CHINACH.

Poza wielkiemi portami spożycie piwa w Chinach jest bardzo małe. Licząc się jednak z przyszłością, już teraz zabiegają kraje eksportujące piwo o rynek chiński. Na miejscu powstało kilka browarów tak, że można mówić już teraz o piwowarstwie chińskiem, chociaż naturalnie browary te znajdują się głównie w rękach cudzoziemców, głównie niemców, skandynawów i japończyków. Do większych przedsiębiorstw należą Dai Nipon Brewery Co Ltd. w Tientsinie, dawniej przedsiębiorstwo to należało do niemców, dzisiaj prowadzi je kapitał japoński. W Pekinie znajduje się czysto chiński duży browar Son - cho - shin.

Miejscowa produkcja w roku 1923 wynosiła 70.000 hl. Wwóz z Niemiec przed wojną wynosił 8.215 hl. w roku 1924 cyfra ta wzrosła do 13.716 hl.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI W AUSTRJI.

Ogólna produkcja w roku 1923/4 dała około 4,6 mil. hl., liczba ta w roku 1924/5 podniosła się do 5,4 mil. hl., co daje 80 lt. per capitem. Dokładniejszych danych statystycznych jeszcze niema.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Dnia 6 b. m. odbyło się posiedzenie Zarządu Centralnego Zw. P. P. i S. w R. P. Obecni byli: z ramienia Związku Browarów Małopolski, Śląska Górnego i Cieszyńskiego p. p. J. Semla z Żywca, J. Pifko z Tych, w imieniu Związku Browarów na Polskę Zachodnią uczestniczyli: p. p. F. Kaczmarek w Kobylepola, S. Nożyński z Krotoszyna i J. Waberski z Gniezna, wreszcie Związek Właścicieli Browarów w b. Kongresówce reprezentowali: p. p. W. Bogusławski z Warszawy i W. Strakacz ze Skierniewic. Przewodnictwo objął p. vice-prezes Fr. Kaczmarek i po oddaniu przez powstanie hołdu pamięci zmarłych członków Związku zagaił posiedzenie.

Sprawozdanie z działalności, bilans, zestawienie wpływów i wydatków, jak również budżet na rok 1926, zostały przyjęte po krótkiej dyskusji.

Jednocześnie postanowiono zapoczątkować listę honorowych zasłużonych członków i na pierwsze miejsce poprosić p. Jana Barona Götza-Okocimskiego, który położył niespożyte wprost dla naszego przemysłu zasługi.

Następnie poruczono kierownictwu C. Z. przeprowadzenie w prasie propagandy, mającej na celu zwiększenie spożycia piw krajowych.

W sprawie noweli do ustawy przeciwalkoholowej uznano za najdonioślejszy postulat podwyższenie granicy zawartości alkoholu do 4% i postanowiono na ten właśnie postulat położyć główny nacisk.

W zasadzie uznano za niezbędne założenie stacji doświadczalnej piwowarskiej. Co do miejscowości, gdzie stacja winna się znajdować, nie powzięto ostatecznej uchwały, polecając kierownictwu C. Z. zbadanie i przedstawienie odnośnego materjału.

Ze względu na brzmienie statutu wniosek przyjmowania członków popierających nie został przyjęty.

Wyznaczone na godz. 5 p. p. zebranie delegatów nie odbyło się, wobec czego postanowiono zwołać w kwietniu następne zebranie delegatów wraz z Zarządem, na porządku dziennym którego będzie wybór skarbnika i Komisji Rewizyjnej.

Zarząd polecił wydrukowanie w „Przemyśle Piwowarskim" obszernego sprawozdania z działalności Centr. Zw. za rok 1925.

Do Dyrekcji Wystawy Spożywczo - Hygjenicznej w Warszawie do tej pory nadesłały zgłoszenia następujące browary: Browar Jana Barona Götza w Okocimiu, Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Haberbusch i Schiele, Browar Arcyksiążęcy w Żywcu i Browar Książęcy w Tychach. Łaskawy swój udział w Komitecie wystawowym przyjęli: p. p. Jan Baron Götz-Okocimski i Jan Patzer.

W sprawie dostarczania Izbom Skarbowym wykazów odbiorców, otrzymaliśmy od Wydziału II Ministerstwa Skarbu (za pośrednictwem Izby Skarbowej Warszawskiej, do której się nie zwracaliśmy) następującą odpowiedź:

„Na podstawie reskryptu Ministerstwa Skarbu z dnia 9 lutego r. b., L. D. P. O., 1764/III Izba Skarbowa zawiadamia: 1) że żądanie urzędu skarbowego podatków i opłat skarbowych w Bydgoszczy, co do sporządzania przez browary wykazów ich odbiorców, uzasadnia się artykułem 47 ustawy o podatku przemysłowym, 2) że jednocześnie wymieniony urząd skarbowy ma otrzymać od właściwej Izby Skarbowej (w Poznaniu) wskazówki, w jaki mianowicie sposób, należy postępować przy żądaniu udzielenia podobnego rodzaju wiadomości".

(—) Prezes Izby.

Sprawa, interesująca nas w ten sposób została ustalona przez art. 47: „wszystkie wymienione instytucje i t. d. obowiązane są zezwalać delegowanym przez władze skarbowe urzędnikom na przeglądanie ksiąg, dokumentów i innych zapisków i t. d. oraz na sporządzanie z tych ksiąg i zapisków potrzebnych wyciągów".

Chyba jest dosyć jasne, kto ma udzielać tylko informacji, a kto ma sporządzać wyciągi.

C. Z. powtórnie zwrócił się do Ministerstwa Skarbu w tej sprawie.

Dowolna interpretacja obowiązujących przepisów, dotyczących handlu piwem, w niektórych dzielnicach przybrała takie rozmiary, iż odnosi się wrażenie, że wykonawcze władze skarbowe robią wszyst-

ko, ażeby handel piwem wprost uniemożliwić. Wobec tego C. Z. zwracał się z prośbą do Departamentu Akcyz i Monopolów o wydanie specjalnych wyjaśnień jaknajszczgółowiej normujących handel piwem. Odnośne projekty są obecnie w opracowaniu i będą przedłożone Ministerstwu.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	3/III.	22 zł.
	6/III.	21 — 23 zł.
	9/III.	23,50 zł.
Poznań.	3/III.	22,75 — 23,50 zł.
	6/III.	21 — 23 zł.
	8/III.	20,50 — 22,50 zł.
Lwów.	3/III.	18,50 — 19,50 zł.
	4/III.	18,50 — 19,50 zł.
	8/III.	18 — 19 zł.
	9/III.	18 — 19 zł.
Lublin.	3/III.	22 — 23 zł.
	6/III.	23 zł.
	8/III.	23 zł.
	9/III.	22 zł.
Grudziądz.	3/III.	21,50 — 23,50 zł.
	4/III.	21,50 — 23 zł.
Bydgoszcz.	6/III.	20 — 22 zł.
Berlin.	3/III.	163 — 187 Mk. n.
	4/III.	163 — 187 Mk. n.
	6/III.	162 — 186 Mk. n.
	8/III.	162 — 186 Mk. n.
	9/III.	162 — 186 Mk. n.
Hamburg.	3/III.	Dunaj 8,20 hfl., Malt. barley 8,30 hfl.
	6/III.	Dunaj 8,10 hfl., Malt. barley 8,10 hfl.
	2/III.	Dunaj 8,05 hfl., Malt. barley 8.15 hfl
Chicago.	2/III.	57 — 72 cts. za bushel.
	5/III.	56 — 72 cts. za bushel.
	7/III.	66 — 71 cts. za bushel.
	8/III.	66 — 71 cts. za bushel.
New York.	2/III.	68 cts. za bushel.
	5/III.	67½ cts. za bushel.
	7/III.	67 cts. za bushel.
Winnipeg.	3/III.	60 cts. za bushel na maj. 61½ cts. za bushel na lipiec.

CENY SŁODU.

Lublin. 8/III. Słod 45 zł. za 1 metr.

CENY CHMIELU.

Lublin. Tendecja spokojna, zapotrzebowanie małe. Ceny z ubiegłego tygodnia. Na rynkach zagranicznych nieznaczna zwyżka.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 120.—; 1/2 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.